

Chocoladeflensjes met praliné crème (vanaf fase 1)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 zakje PowerSlim pannenkoek
- 1 zakje PowerSlim dessert hazelnoot praliné
- 1 el cacaopoeder
- 1 el roomboter

Bereidingswijze:

1. Doe 90 ml water in de shaker en voeg de mix voor de pannenkoeken en het cacaopoeder toe. Goed schudden.
2. Verhit de roomboter in een grote koekenpan en bak een grote pannenkoek van het beslag.
3. Spoel de shaker om en vul met 90 ml water. Voeg de mix voor het dessert hazelnoot praliné toe en schud goed.
4. Bestrijk het flensje met de hazelnoot praliné crème, rol op en snijd in 12 gelijke stukken.
5. Leg op ieder bordje 3 stukjes en verdeel met een lepeltje de overgebleven praliné crème over de bordjes.

